



MENU MATERNELLE SEMAINE 37 DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025, le Chef vous propose

newrest
restauration

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.

Madeleine
newrest
restauration

Nous vous souhaitons un bon appétit !

MIDI

LUNDI 8

MARDI 9

MERCREDI

JEUDI 11

VENDREDI 12

PAIN



Pain local



Pain BIO local (cuit au feu de bois)



Pain local



Pain local

ENTRÉE



HARICOTS VERTS
VINAIGETTE



SALADE DE CONCOMBRES



SALADE DE POIS CHICHES



RADIS



PLAT PROTIDIQUE



CORDON BLEU



CRÊPE AU FROMAGE



SAUTÉ DE PORC



POISSON FRAIS



ACCOMPAGNEMENT



SEMOULE



EPINARDS



CAROTTES



RIZ



LAITAGE



YAOURT

CANTAL

YAOURT

EDAM

DESSERT



FRUIT



COMPOTE DE POMME



FRUIT



ÎLE FLOTTANTE

En marron Viande et poisson frais



= produits locaux



= La ferme de Coralys

En bleu laitages



= produits issus de l'agriculture biologique



= Végétarien

En vert fruits ou légumes frais



= viandes françaises



= produits maison "Simple et bon"



PRODUIT FRAIS

newrest
restauration

Les 14 Allergènes les plus courants

A: Gluten B: Crustacé C: Œufs D: Poisson E: Arachide F: Soja G: Lait H:

Fruits à coques I: Céleri J: Moutarde K: Graines de Sésame L: Sulfites

M: Lupin N: Mollusques

Attention les éventuelles "Traces" ne sont pas prises en compte

Menus réalisés par le chef de cuisine et la diététicienne de NEWREST selon les dernières recommandations du GEMRCN.